56ᵉ ANNÉE. T. 111. — N° 1 DIMANCHE 1ᵉʳ JANVIER 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

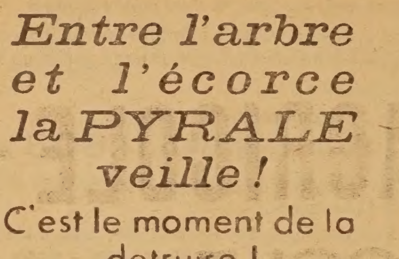
Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

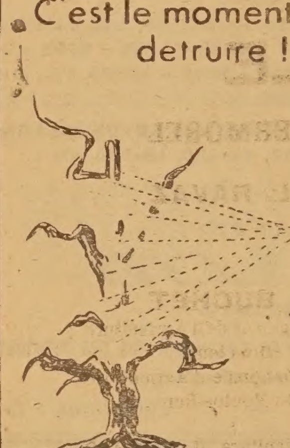
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)


CHILI





C'est le moment de la
detruire !



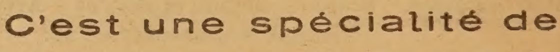


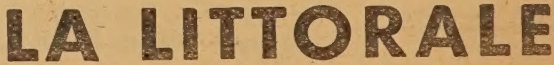
PYRALESCA

250 grammes par litre d'arsenic { combinés du métaarsénite et du
104 grammes par litre de sodium { Pyroarsénite de sodium solubles

vous débarrassera sans peine de ces hôtes indésirables.

...Et protègera vos souches contre l'Apoplexie, le Folletage et le Court-Noué.







Édition du Midi

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études viticoles
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'Agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la Viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'agriculture,
de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs

56e ANNÉE — 1er SEMESTRE
TOME CXI

MONTPELLIER
Bureaux : rue de Verdun, 1 *bis*.

1939

56e Année. — N° 1 1er Janvier 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Choix des greffons et Court-noué

La multiplication de la vigne a toujours été une chose d'importance ; la création d'un vignoble engageant un long avenir et réclamant quelque attention. Le choix des greffons doit être réfléchi.

Il s'agit ici des bois qui sont destinés à être greffés sur des boutures à l'atelier, sur table, et de ceux qui doivent être greffés sur des racinés, en place. Dans l'un et l'autre cas, les greffons sont cueillis en hiver pendant le repos complet de la végétation et conservés à l'état de vie latente dans du sable sec et froid ou par tout autre moyen convenable.

La reprise au greffage et donc le succès de l'opération sont assurés par l'emploi de bois bien aoûtés, suffisamment riches en réserves nutritives aux dépens desquelles se forme le tissu de soudure et les premières pousses ; elles varient dans leur ensemble comme l'une d'entre elles, l'amidon, qui peut être mise en évidence sur les coupes fraîches par une solution d'iode (1 pour 100 environ dans l'alcool fort), qui noircissent plus ou moins suivant l'abondance de l'amidon. Tout ce qui diminue l'importance des réserves, c'est-à-dire tout ce qui retarde l'aoûtement, diminue la valeur des bois : mildiou, production excessive, salant, etc... Ces questions sont aujourd'hui bien connues.

Il en est autrement lorsqu'après avoir assuré la soudure du greffon au sujet, le choix du premier doit être dicté par des parti-

cularités spécifiques et pathologiques. Une idée communément répandue veut qu'en effectuant ce qu'on appelle pompeusement une sélection dans une parcelle donnée, en ne retenant pour la multiplication que le bois des souches fertiles, on obtienne un nouveau vignoble plus productif que le premier.

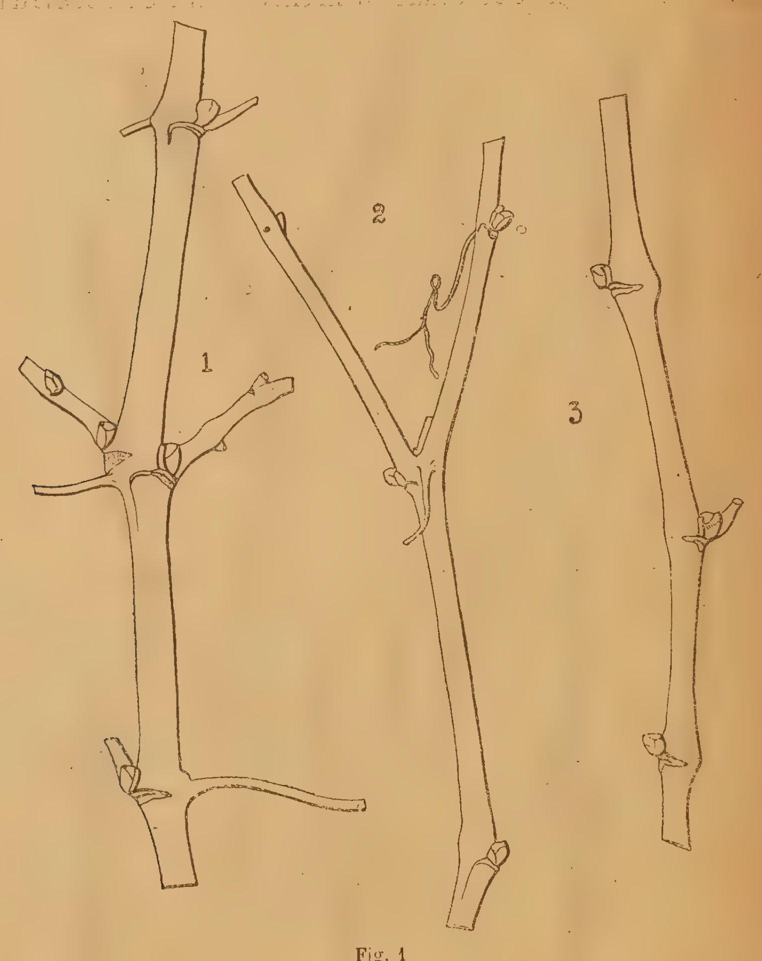


Fig. 1

En poussant le système à l'extrême et en choisissant de nouveau sur les souches les plus fertiles dans la deuxième parcelle les greffons d'une troisième vigne, on obtiendrait un vignoble encore plus productif.

Le curieux, c'est qu'avec cette sélection massale les vignes ne produisent pas plus qu'autrefois — elles produisent plutôt moins, mais c'est une tout autre histoire —.

Lorsqu'un individu né de semis, l'Aramon par exemple, est multiplié végétativement par fragments, il donne naissance à un certain nombre d'individus qui, divisés à leur tour en autant de fragments qu'il est possible de le faire, donnent un nombre immense d'in-

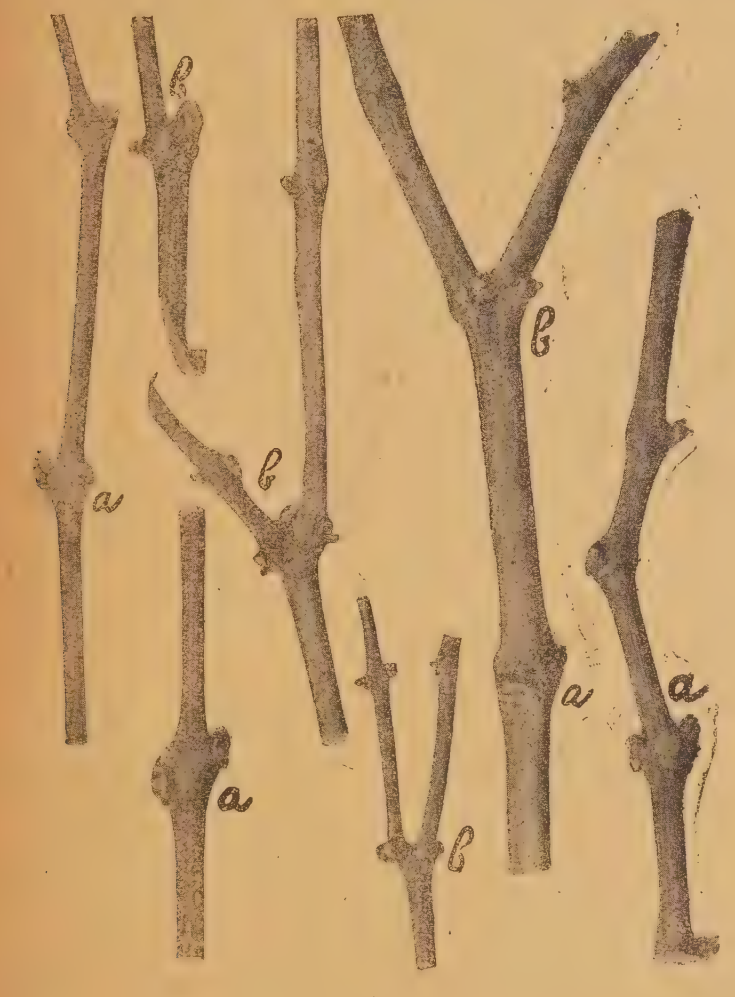


Fig. 2

dividus tous semblables, ni plus ni moins fertiles, et qui ne varient pas au cours des temps. Cet ensemble est appelé un clone par les biologistes. Il est facile de concevoir que tous les procédés de sélection ne peuvent rien changer à la nature génétique de ces individus, qui se perpétuent avec leurs qualités et leurs défauts, ni découvrir par conséquent dans leur nombre un seul

d'entre eux qui soit plus fertile et donc différent des autres pour en faire la base d'une multiplication nouvelle.

Cependant, l'ensemble des individus qui constitue un clone montre avec le temps une certaine hétérogénéité qui résulte de variations spontanées (mutations gemmaires) portant sur un caractère. Ainsi peuvent naître, sur une souche parmi cent ou mille, sur un bras ou un rameau ou une partie de rameau, des raisins noirs chez un cépage gris ou blanc. La variation peut aussi porter sur d'autres caractères : forme des feuilles, forme et densité des poils qu'elles portent, forme des baies ou de la grappe ; elle peut aussi modifier des aptitudes et faire une souche infertile d'une souche régulièrement fructifère. Lorsqu'elles sont multipliées, ces variations donnent des clones différents du type.

En pratique, ces variations sont plus ou moins bien distinguées et enregistrées ; pour notre compte, nous connaissons un grand nombre d'Aramons : le noir, le gris et le blanc ; à feuilles glabres ; à poils en brosse ; à poils laineux ; à limbe plan ; à lime très bullé, etc..

C'est donc en ayant seulement en vue le maintien du type original dans l'intégrité de ses aptitudes et de ses caractères qu'il convient de choisir les greffons sur les plantes qui possèdent apparemment le patrimoine héréditaire voulu. Les types nouveaux ou singuliers doivent être éliminés ou bien essayés avant de motiver une multiplication.

Pour être efficace, ce choix doit être effectué dans le courant de la végétation, par les journées d'août qui sont quelquefois journées de loisir dans le vignoble. Et chacun sait comment s'y prendre.

L'importance de cette question est considérable et elle mériterait d'amples développements que nous lui consacrerons un jour, mais il a paru autrement pressant d'attirer l'attention sur la possibilité, par un choix mal conçu des bois, de multiplier en même temps que la vigne certaines maladies transmissibles par le bouturage et le greffage.

La *maladie d'Oléron* et, dans une certaine mesure aussi, *l'Excoriose* sont transportées et transmises au cours de la multiplication végétative. Et, naturellement, il en est de même du *Court-noué*.

Bien entendu, les sarments courts, à mérithalles courts, fortement pruinés, dirigés en zig-zag, à ramifications nombreuses et vigoureuses, ne sont en général pas retenus pour la multiplication. De tels greffons donnent des souches très court-nouées.

Mais ces caractères ne se rencontrent que sur les plantes très malades, au cours des derniers stades de l'évolution de la maladie ; or, les bois des plantes peu atteintes donnent aussi des vignes court-nouées. C'est pour cette raison qu'il nous a paru utile de décrire les caractères initiaux de la maladie qui peuvent être observés en hiver.

La figure I représente trois sarments : le sarment 3 est *présumé* sain ; les yeux et les nœuds sont normalement disposés ; le sar-

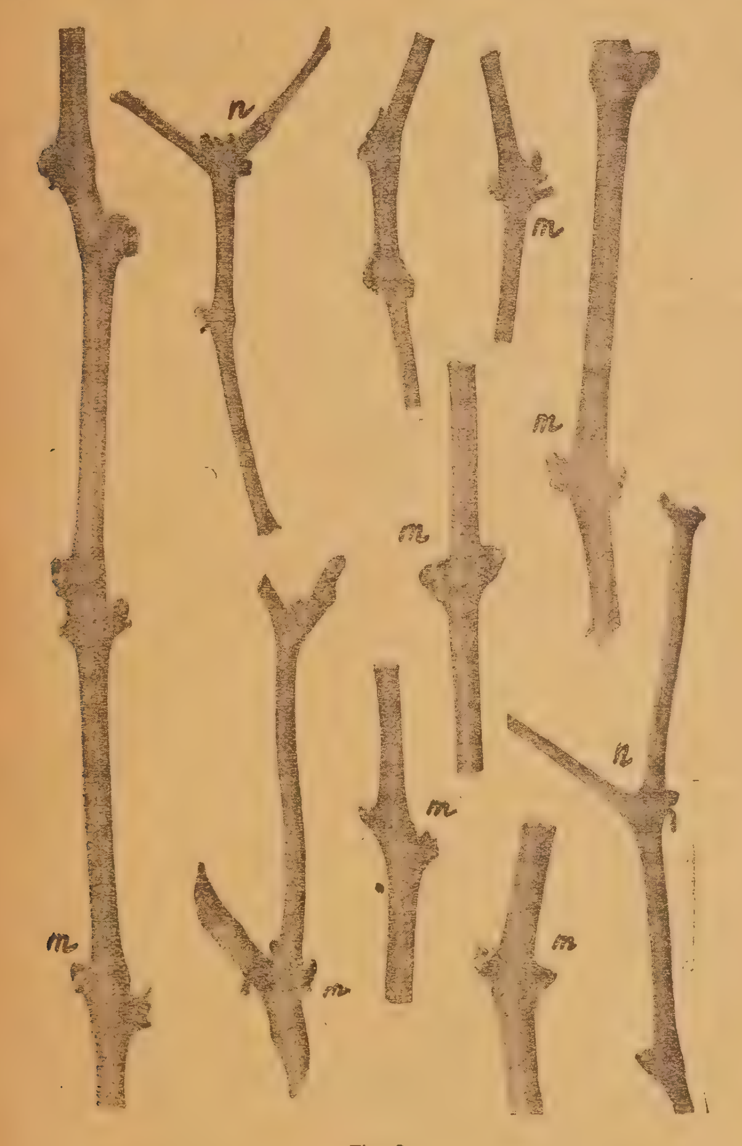


Fig. 3

ment court-noué 2 est atteint de fasciation et montre une bifurcation anormale ; le sarment court-noué 1 porte un double nœud et deux nœuds normaux. Ces sarments porteurs de nœuds doubles sont fréquemment choisis pour la multiplication parce que, pense-

t-on inexactement, ils sont susceptibles d'accroître les chances de reprise.

Ces caractères se retrouvent sur les figures II et III ; les sarments représentés en 2*a* portent des nœuds doubles ; en 2*b* ils portent des fasciations diverses qui peuvent encore être plus complexes et donner naissance à 3, 4... ramifications partant du même point ; en 3*m* on voit des nœuds doubles, parfois continus comme sur le sarment de gauche, et en 3*n* des fasciations variées. En bas et à droite de la figure 3, la fasciation résulte de la substitution d'un rameau à la vrille normalement opposée à l'œil.

Et pour avoir la forme finale et très grave de la maladie, il n'y a qu'a imaginer un sarment uniquement formé de nœuds doubles et très ramifié.

Les souches qui présentent ces caractères et leurs voisines ne doivent pas être retenues pour la multiplication. Elles sont destinées à s'affaiblir plus ou moins vite, et elles donnent des bois malades qui feraient des souches court-nouées.

*
* *

Beaucoup, parmi ceux qui voudront bien prendre la peine d'observer les bois de leur vignoble, même réunis en fagots après la taille, seront surpris par la généralisation de la maladie. Un certain nombre de domaines ont *intérêt à prendre ailleurs que sur place les bois de greffage. Où peut-on se procurer des greffons sains ou peu malades ?* Sans doute dans les situations où la maladie est rare ou absente, et il en existe.

De même que les maladies de dégénérescence de la pomme de terre sont plus difficilement transmissibles dans certains milieux naturels où ne peuvent vivre les animaux vecteurs, le court-noué n'existe pas dans les milieux naturels où le phylloxéra ne vit pas. Dans les sables du littoral, le court-noué est plus rare qu'à l'intérieur des terres ; ceci n'est vrai cependant que pour les sables qui ne contiennent pas d'éléments fins résultant de l'ancienneté du dépôt et de la mise en culture et que pour les vignes établies avec le bois d'individus qui ont toujours vécu dans le sable. Les très vieilles vignes soumises depuis toujours à la submersion annuelle sont aussi beaucoup plus saines que les vignes greffées. Enfin, et ceci vaut d'une façon générale, les vieilles vignes sont moins court-nouées que les jeunes, toutes choses étant égales d'ailleurs.

J. Branas.

LES VERS GRIS

De toutes parts nous arrivent des plaintes concernant les ravages actuellement commis par les vers gris. C'est surtout dans les cultures potagères que leurs dégâts sont sensibles, mais aussi, ce qui est plus exceptionnel chez nous, sur les céréales, en particulier l'avoine. De plusieurs endroits l'on nous a signalé que, venant des vignes situées à leur voisinage, et après avoir dévoré les mauvaises herbes qui s'y trouvaient ces animaux envahissent les champs voisins. L'on nous demande ce qu'il convient de faire et surtout l'on se préoccupe de savoir si, au printemps, les vignes n'auront pas à souffrir.

La dernière question est assez difficile à résoudre. La plupart des chenilles que j'ai personnellement observées sont d'assez forte taille et certaines se sont déjà métamorphosées en chrysalide aussitôt mises en élevages. Pour celles-là, point n'est question de dégâts au printemps : elles sont hors de cause. Il est vraisemblable que, pour un grand nombre, les choses se passeront ainsi et cela en proportion d'autant plus forte que l'hiver sera plus doux. Si le temps du mois dernier avait duré, il n'y aurait sans doute pas eu le moindre dégât à craindre pour le printemps. Si, au contraire, l'hiver est rude, comme pourrait le faire prévoir le temps actuel, les chenilles vont hiverner sans manger et au moment du débourrement elles seront encore là non transformées et prêtes à manger.

Quelles sont les méthodes de lutte ?

Il y a d'abord la pulvérisation d'une bouillie arsenicale sur la plante en danger. On ne peut naturellement pas l'employer pour les cultures potagères en raison de toxicité de ces bouillies dont l'emploi est d'ailleurs formellement interdit dans ce cas. Il est par contre permis de croire que les avoines pourraient être protégées ainsi et sans danger, mais l'emploi d'arsenic dans ce cas n'est pas prévu par la loi. D'ailleurs, il resterait à savoir si, économiquement, l'opération ne serait pas trop onéreuse ! Sur vigne, au printemps, de telles pulvérisations sur les bourgeons ne donnent pas des résultats très encourageants. En effet, d'une part les vers gris n'absorbent qu'une petite quantité de l'arsenic qui n'est déposé qu'en surface parce qu'ils creusent le bourgeon en profondeur et, d'autre part, les pulvérisations, pour être efficaces, devraient être renouvelées trop fréquemment en raison de la rapidité de croissance de la plante.

Aussi le procédé de choix est-il celui des appâts empoisonnés. Les meilleurs sont à base de son sucré ou mélassé. On mélange à sec du son avec une substance toxique pulvérulente, puis on humecte avec un peu d'eau sucrée ou mélassée de façon à obtenir une pâte friable que l'on sème ensuite autour des plantes à protéger. La substance toxique pourrait être un arsenical. Le meilleur dans ce cas particulier est le vert de Paris, très employé en Amérique contre les vers gris du tabac. On emploie de 250 à 300 grammes de vert de Paris mélangé à 10 kilogrammes de son et on mouille avec une dizaine de litres d'eau additionnée d'un demi-litre de mélasse ou d'une quantité correspondante de sucre. Mais en France ce procédé n'est guère recommandable à cause des entraves apportées par la loi à la préparation et l'emploi des arsenicaux. De plus, on trouve assez difficilement du vert de Paris et ces appâts

sont vraiment très toxiques pour l'homme et les animaux domestiques. Aussi préfère-t-on employer comme toxique le fluosilicate de baryum, on mélange du son avec 20 pour 100 de fluosilicate de baryum ; on mouille avec de l'eau et l'on répand à raison de 20 à 40 kilogrammes par hectare.

Nous pouvons encore citer pour mémoire parmi les procédés de lutte le ramassage qui doit s'effectuer la nuit à la lanterne ! On peut aussi placer auprès des souches des mottes d'herbes sous lesquelles se réfugient pendant le jour les vers gris et qu'il suffit de soulever pour effectuer des captures abondantes.

Enfin, on a proposé d'employer des ceintures gluantes appliquées aux souches, procédé assez délicat à employer car il faut un écorçage préalable pour rendre la surface de la souche libre. On préfère habituellement substituer aux ceintures gluantes des anneaux de ouate serrés sur le pied pour empêcher la montée des vers gris. Bien appliqués, ils peuvent rendre de signalés services.

R. Delmas.
Professeur d'Entomologie
à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

ENQUÊTE EN 1937

SUR LA

COMPOSITION CHIMIQUE DES FOINS DE CRAU (1)

Résultats de l'analyse minérale

Cendres. — Comme nous l'avons déjà signalé ailleurs, les foins de Crau sont riches en cendres. Voici les limites extrêmes que nous avons enregistrées à chaque coupe :

1°	6,71 et 9,37
2°	7,71 et 11,30
3°	8,09 et 12,04

Il y a donc, en général, augmentation sensible de l'ensemble des principes minéraux qui constituent les cendres quand on passe, dans un même lieu, d'un foin de première à un foin de troisième coupe.

Nous pensons que cette différence tient à deux causes : d'abord, au moment de la deuxième et de la troisième coupe, les tissus des végétaux récoltés sont souvent plus jeunes et par conséquent plus riches, en principes minéraux notamment. D'autre part, il n'est pas rare que les deuxième et troisième récoltes soient plus abondantes en légumineuses que la première, et il est connu que les légumineuses sont toujours plus minéralisées que les graminées poussant côte à côte.

La discrimination des principales substances minérales contenues dans les cendres va nous conduire, en outre, à d'intéressantes remarques.

Acide phosphorique :

Chiffres extrêmes . . .	0,34 et 0,81
Première coupe . . .	0,34 et 0,59
Deuxième coupe . . .	0,12 et 0,73
Troisième coupe . . .	0,42 et 0,81

(1) Voir 543.

Fait remarquable, aucun échantillon ne donne une dose inférieure en acide phosphorique à celle considérée comme limite en deçà de laquelle on doit redouter des troubles graves dans la formation du squelette. Toutefois, la proportion relativement peu élevée de ce principe dans les foins de première coupe laisserait croire qu'il peut être intéressant d'employer les engrais phosphatés sur les prairies dont ils proviennent. En effet, de nombreux auteurs considèrent le chiffre de 0,69 pour 100 d'acide phosphorique dans le fourrage comme étant seulement la limite au-dessus de laquelle l'emploi des engrais phosphatés est sans intérêt.

Potasse. — Chiffres compris entre 1,09 et 2,84 pour cent du fourrage. Là encore, dans la plupart des cas, les foins de deuxième et de troisième coupe sont plus riches en potasse que les premiers. En adoptant pour les foins de première coupe la norme proposée par Liechti et Ritter, soit 2,15 de potasse pour 100 dans un fourrage provenant d'un sol considéré comme suffisamment pourvu en potasse, nous constatons que 50 pour 100 environ de nos échantillons n'atteignent pas cette valeur. Comme pour l'acide phosphorique, le dosage de la potasse est une indication précieuse qui pourra servir de base aux études que nous avons déjà amorcées sur la fertilisation des prairies de Crau.

Chaux. — Tous les échantillons analysés en sont abondamment pourvus, si nous en croyons la valeur élevée des limites extrêmes, 0,99 et 2,75, la quantité admise comme suffisante étant 0,86.

La première coupe dose de. . .	0,99 à 2,06
La seconde.	1,63 à 2,58
La troisième.	1,61 à 2,75

Très riches en chaux, les foins de Crau, dans leur ensemble, nous apparaissent très facilement différenciables des foins d'autre provenance, tels ceux de Combraille bourbonnaise, qui donnent les chiffres extrêmes 0,46 et 1,14. Nous avons également entre les mains une dizaine de foins luzernés de Camargue, qui n'ont pas donné à l'analyse, malgré la proportion relativement élevée de la légumineuse, des chiffres supérieurs à 1,80. Toutefois, dans la mesure où il accentue le déséquilibre entre la chaux et l'acide phosphorique, ce taux calcaire élevé des foins de Crau peut les faire paraître anormaux du point de vue de l'hygiène alimentaire, car on sait aujourd'hui que l'assimilation par les animaux de l'acide phosphorique et des sels de calcium dépend essentiellement de leur proportion dans les rations. Sans insister davantage sur les conséquences d'un excès de calcaire dans les fourrages, nous retiendrons de la détermination de cet élément une indication pour l'emploi des engrais phosphatés à dose élevée, en dehors de toute question de rendement, et dans le seul but de relever la proportion d'acide phosphorique par rapport à la chaux dans nos fourrages de Crau. Là encore, nous ne restons que sur une suggestion, car il faudrait préciser dans quelle mesure se fait l'absorption de l'acide phosphorique par le végétal, en présence de doses relativement élevées de chaux dans les solutions du sol.

Magnésie. — Pour ce principe, nous ferons des constatations de même ordre que pour la chaux. Sa proportion est relativement forte, comprises entre les limites extrêmes 0,37 et 1,08, soit pour la première

coupe 0,37 et 0,77, pour la seconde 0,54 et 0,97, pour la troisième 0,72 et 1,08.

En comparaison avec nos analyses sur foins de région granitique, qui nous ont donné comme chiffres extrêmes 0,06 et 0,46, la différenciation est très nette. Même dans les foins luzernés de Camargue, nous n'avons pas retrouvé des doses supérieures à 0,58. La richesse particulière des foins de Crau en Mg O serait-elle une de leurs caractéristiques ?

N'existerait-il pas d'autre part une relation entre la richesse en protides et la proportion de magnésie ? Nos analyses sembleraient l'indiquer. En effet, plus des neuf dixièmes des foins riches en Mg O le sont également en matières azotées. Il ne serait donc pas sans intérêt d'étudier plus attentivement cette question.

Alcalescence. — En voici les limites extrêmes :

	31,97	et	119,25
Première coupe.	31,9	et	88,6
Deuxième coupe.	55,6	et	107,2
Troisième coupe.	68,9	et	119,2

La plupart des foins récoltés en Crau ont donc une alcalescence fortement positive. Celle-ci est due, nous l'avons dit plus haut, à leur teneur élevée en chaux et en magnésie par rapport à l'acide phosphorique. En dehors de toute considération relative à l'hygiène alimentaire, ce caractère fait que les foins proprement dits de Crau se rapprochent des luzernes et des légumineuses en général.

Conclusions d'ensemble

Notre enquête sur les foins récoltés en Crau pendant l'année 1937 nous a donc permis de préciser les points suivants :

1° Richesse protidique élevée dans l'ensemble de la plupart des foins de deuxième et de troisième coupe, ce qui constitue, avec la faible proportion de cellulose qu'ils renferment, une donnée essentielle pour les classer parmi les fourrages de première qualité. En n'acceptant, pour la conversion en farine, que la deuxième et la troisième coupe, tous les foins de Crau que nous avons analysés, et quelle qu'en soit la provenance, peuvent être garantis avec un minimum de 9,6 en protides et une moyenne sensiblement égale à 11. Un certain nombre, toutefois, seraient à éliminer si le chiffre de 25 pour 100 de cellulose dans la matière sèche était considéré comme limite extrême supérieure. Par contre, une faible proportion des foins de première coupe pourrait être retenue en adoptant les normes ci-dessus indiquées.

Il est probable, comme nous l'avons laissé entendre plus haut, que, suivant les conditions météorologiques de l'année, la proportion des foins répondant aux qualités requises serait ou bien augmentée, ou bien diminuée. Nous aimerions nous faire une opinion justifiée sur cette question.

2° Les indications que nous fournit l'analyse minérale sont également très suggestives pour orienter nos recherches vers la fertilisation des prairies de Crau, mais déjà elles laissent prévoir, dans de nombreuses circonstances, l'utilité des fumures phospho-potassiques.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1938-1939 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total	Mois de Novembre	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6.971	16.662	31.627	92.004	59.032
2	Aisne	4.733	8.173	39.857	109.848	61.646
3	Allier	9.838	21.054	52.250	155.281	65.941
4	Alpes (Basses-)	6.900	13 810	5.745	17.062	6.748
5	Alpes (Hautes-)	2.0'7	4.145	10.296	30 425	10.129
6	Alpes-Maritimes	7.270	11.953	53.953	145.123	39.917
7	Ardèche	44.377	107.873	24.150	69.069	36.036
8	Ardennes	4	8	21.579	61.948	32.861
9	Ariège	828	2.839	40.301	37.127	9.230
10	Aube	6.898	18.129	32.136	98.068	77.161
11	Aude	543.993	1.436.630	37.621	105.536	144.299
12	Aveyron	3.298	9.908	29.513	90.776	26.387
13	Bouches-du-Rhône	74.159	297.648	97.462	285.634	142.714
14	Calvados	»	»	16.071	51.298	37.057
15	Cantal	38	51	24.057	69.804	27.506
16	Charente	6.970	13.842	26.252	90.63	41.932
17	Charente-Inférieure	48.883	79.819	30.150	105.522	60.215
18	Cher	2.892	6.869	37.371	1'4.700	52.718
19	Corrèze	610	1.167	23.090	70.393	31.128
21	Côte-d'Or	11.766	33.099	55.110	150.988	373 624
22	Côtes-du-Nord	»	»	15.134	48.077	29.677
23	Creuse	»	«	23.472	80.930	40.263
24	Dordogne	31.889	80.063	25.449	81.087	43.173
25	Doubs	97	107	52.856	148.352	96.192
26	Drôme	28.685	50.489	17.214	46.853	31.505
27	Eure	5	14	9.622	31.180	16.009
28	Eure-et-Loir	24	35	23.631	76.316	53.533
29	Finistère	»	»	62.775	200.581	101.065
30	Gard	393.408	1.066.886	40.599	111.798	102.659
31	Garonne (Haute-)	35.227	90 026	43.417	126.680	53.849
32	Gers	42.090	112.028	8.930	27.865	30.223
33	Gironde	219.192	587.331	135.479	374.334	948.696
34	Hérault	725.953	1.941 290	53.185	150.959	521.171
35	Ille-et-Vilaine	»	»	15.562	46.377	40.980
36	Indre	5.910	15.691	20.469	63.151	23.576
37	Indre-et-Loire	94.037	163.208	36.913	108.343	122.770
38	Isère	13.212	32.569	58.996	169.029	79.034
39	Jura	1.654	4.691	27.659	78.548	54.603
40	Landes	12.762	41.003	21.786	70.046	27.277
41	Loir-et-Cher	89.739	137.194	22.915	69.955	90.377
42	Loire	9.716	20.886	90.115	311.136	154.689
43	Loire (Haute-)	737	1.458	32.686	102.932	57.582
44	Loire Inférieure	104.521	208.203	81.217	246.318	131.711
45	Loiret	13.505	33.157	38.248	120.307	95.545
46	Lot	7.866	19 009	10.357	32.739	7.833
47	Lot-et-Garonne	47.178	106.767	21.447	65.052	43.678
48	Lozère	443	779	10.604	31.456	13.194
49	Maine-et-Loire	58.849	119.050	34.787	101.868	105.507
50	Manche	»	«	6.931	22.830	22.815
51	Marne	117.186	164.587	127.608	306.257	1.318.173
52	Marne (Haute-)	511	754	27.640	70.283	47.421
53	Mayenne	4	9	4.092	12 520	11.027
54	Meurthe-et-Moselle	940	1.483	87.950	253.132	165.424
55	Meuse	860	868	37.867	103.960	53.980
56	Morbihan	62	801	18.879	52.462	31.001
57	Moselle	833	1.615	38.757	108.307	54.575

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois do Novembre	Total	Mois de Novembre	Tîtal	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.220	4.866	33 892	107.309	67.896
59	Nord	»	»	116.028	328.031	273.135
60	Oise	«	«	32.243	94.841	48.867
61	Orne	»	»	5.130	46.297	16.833
62	Pas-de-Calais	»	»	54.121	159.152	102.563
63	Puy-de-Dôme	9.282	22.927	65.340	198.429	96.684
64	Pyrénées (Basses-)	4.901	16.337	44.118	144.476	73.445
65	Pyrénées (Hautes-)	1.142	3.131	15.628	54.389	21.812
66	Pyrénées-Orientales	346.873	931.054	34.057	84.853	147.236
67	Rhin (Bas-)	16.674	30.965	38.167	89.564	110.249
68	Rhin (Haut-)	27.331	45.103	51.053	126.752	121.099
69	Rhône	26.838	67.938	149.483	430.000	359.866
70	Saône (Haute-)	383	483	41.807	112.752	70.881
71	Saône-et-Loire	22.081	62.901	62.970	195.105	194.896
72	Sarthe	578	1.565	12.989	38.589	26.002
73	Savoie	9.579	22.734	28.484	82.720	53.662
74	Savoie (Haute)	7.343	10.107	30.750	81.246	59.976
75	Direction de la Seine	«	»	548.508	1.406.686	1.443.734
	Direction des droits d'entrée	»	»	326.856	880.126	775.885
76	Seine-Inférieure	»	»	105.588	315.576	197.884
77	Seine-et-Marne	58	160	27.067	118.818	91.319
78	Seine-et-Oise	114	212	80.233	240.618	186.824
79	Sèvres (Deux-)	7.254	15.559	22.959	73.459	32.635
80	Somme	«	»	31.988	92.856	55.268
81	Tarn	71.831	178.195	24.340	73.520	70.832
82	Tarn-et-Garonne	29.764	67.185	10.433	29.422	13.284
83	Var	132.780	413.311	59.225	201.036	72.095
84	Vaucluse	136.016	306.519	16.529	51.072	168.984
85	Vendée	70.563	117.555	22.064	62.798	29.144
86	Vienne	37.214	66.888	21.086	59.509	34.586
87	Vienne (Haute-)	37	56	39.116	119.936	62.400
88	Vosges	246	306	50.971	151.877	95.512
89	Yonne	4.580	9.367	25.670	80.041	59.713
	Total pour la France	3.803.746	9.540.804	4.294.162	12.317.417	11.451.759
	Algérie					
	Alger	734.969	2.458.478	30.285	98.194	569.300
	Constantine	137.107	426.905	13.809	46.932	42.155
	Oran	1.190.078	4.692.436	29.435	91.544	2.865.924
	Total pour l'Algérie	2.062.154	7.577.819	73.529	236.680	3.477.379

La production et le mouvement des alcools en fin novembre

La production s'élève à 2.239.240 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 2.148.626 provenant : de la distillation des vins, 39.912 hl. des piquettes et lies de vins 47.565 hl. ; des marcs de raisin, 41.994 hl. ; des pommes et poires, 468 919 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, « » hl. ; des marcs de pommes et de poires. 68.019 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 673 hl.; de synthèse, grains et divers, 4.758 hl. ; de cognacs et armagnacs, 4.390 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 6.219 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 50.211 hl., dont 25.459 hl. d'alcools de vin et 24.547 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 90.614 hl.

Aux importations, 89.545 hl., parmi lesquels 25.547 hl. d'Algérie ; pour les exportations 32.308 hl.

Le stock est de 4.302.360 hl.

Calcul du blocage des vins de la récolte 1938

Ce blocage est le produit de la récolte multiplié par un des coefficients ci-dessous, calculé d'après le décret du 18 décembre 1938.

RÉCOLTE DÉCLARÉE en 1938	PRODUCTION à l'HECTARE moins de 40 h°	40 à 50 hectos	50 à 60 hectos	60 à 75 hectos	75 à 95 hectos	95 à 115 hectos	115 à 145 hectos	plus de 145 hectos
HECTOLITRES	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
moins de 185	»	»	»	»	»	»	»	»
185 à 290	9	9.9	10.80	11.7	12.6	13.5	14.4	15.3
290 à 380	11	12.1	13.2	14.3	15.4	16.5	17.6	18.7
380 à 970	13	14.3	15.6	16.9	18.2	19.5	20.8	22.1
970 à 2.800	16	17.6	19.2	20.8	22.4	24.0	25.6	27.2
2.800 à 5.000	19	20.9	22.8	24.7	26.6	28.5	30.4	32.3
5.000 à 9.800	22	24.2	26.4	28.6	30.8	33.0	35.2	37.4
9.800 à 19.700	25	27.5	30.0	32.5	35.0	37.5	40.0	42.5
19.700 à 45.000	28	30.8	33.6	36.4	39.2	42.0	44.8	47.6
plus de 45.000	31	34.1	37.2	40.3	43.4	46.5	49.6	52.7

Un blocage supplémentaire s'ajoute au blocage calculé comme ci-dessus, quand les déclarations de récolte font ressortir comparativement à l'année 1928 une augmentation de superficie productive résultant de plantations nouvelles. Ce blocage supplémentaire est de 10 °/o pour les augmentations de 500 à 970 hectos de 15 °/o pour celles de 970 à 5.000 et 20 °/o au-dessus de 5.000.

Distillation

Nombre de litres d'alcool pur de vin à fournir par hectolitre de vin déclaré

RÉCOLTE DÉCLARÉE en 1936	PRODUCTION A L'HECTARE moins de 40 h°	40 à 50 hectos	50 à 60 hectos	60 à 75 hectos	75 à 95 hectos	95 à 115 hectos	115 à 145 hectos	plus de 145 hectos
moins de 135 h°	»	»	»	»	»	»	»	»
185 à 290	0.50	0.55	0.60	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85
290 à 380	0.70	0.77	0.84	0.91	0.98	1.05	1.12	1.19
380 à 970	1.	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60	1.70
970 à 2.800	1.30	1.43	1.56	1.69	1.82	1.95	2.08	2.21
2.800 à 5.000	1.60	1.76	1.92	2.08	2.24	2.40	2.56	2.72
5.000 à 9.800	1.90	2.09	2.28	2.47	2.66	2.85	3.04	3.23
9.800 à 19.700	2.20	2.42	2.64	2.86	3.08	3.30	3.52	3.74
19.700 à 45.000	2.50	2.75	3.00	3.25	3.50	3.75	4.00	4.25
plus à 45.000	2.80	3.08	3.36	3.64	3.92	4.20	4.48	4.76

En aucun cas le nombre de litres à fournir ne peut dépasser 4,25 par hectolitre de vin, pour la région du Midi où le degré minimum est 8°5 ; ce maximum serait réduit à 4 litrespour les régions où le degré minimum serait ramené à 8°. Dans ce cas aussi le maximum à livrer serait de 2,56 litres pour les récoltes de moins de 5.000 hectos.

La fourniture d'alcool vinique (77 centilitres par hecto de vin pour le Midi) s'ajoute à la fourniture d'alcool de vin.

G. Vidal

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Novembre 1938.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE NOVEMBRE 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	
Espagne	»	»	»	»	»	»	»	»
Grande-Bretagne	»	»	»	»	1	»	»	1
Grèce	»	»	»	»	»	»	»	»
Hongrie	»	»	16	»	»	»	»	16
Italie	»	»	555	9	202	13	1	780
Pays-Bas	»	»	»	»	»	»	»	»
Portugal	»	»	144	»	»	8.939	8	9.091
Chili	»	»	»	»	1	»	»	1
Etats-Unis	»	859	»	»	»	»	»	859
Palestine	»	»	»	»	»	»	»	»
Autres îles de l'Océanie	»	657	»	»	»	»	»	657
Autres pays étrangers	»	16	3	»	7	»	»	26
Total des quantités importées de l'étranger	»	1.532	718	9	211	8.952	9	11.431
Afrique occidentale française	»	»	»	»	»	»	»	»
Algérie	»	11. 2	1.260.974	7	101	1.781	26	1.274.331
Tunisie	»	22.443	137.327	»	1	3.093	»	162.704
Maroc (protectorat français)	»	28 »	B. 3.244	»	1	»	»	3.245
Indochine française	26	»	»	»	»	»	»	26
Autres colonies françaises (ou protectorats français)	»	»	»	»	»	»	»	»
Total des quantités entrées en France	26	35.257	1.402.263	46	314	13.826	35	1.451.737

Nota. — B. Vins destinés à l'avitaillement des navires français sauf 12 hectolitres pour la consommation et 720 hectolitres pour les zones franches.

Petites Annonces économiques

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE NOVEMBRE 1938 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres de la Gironde	Autres d'ailleurs	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	par pays de destination
Allemagne	1.179	4.145	66	15	104	892	7	6.408
Danemark	1.031	588	89	146	9	34	1	1.898
Finlande	1	1	44	17	170	»	»	233
Grande-Bretagne	2.280	632	3 212	251	335	279	1.353	8.342
Norvège	168	92	168	51	45	«	46	540
Pays-Bas	1.905	269	578	371	117	14	37	3.291
Pologne	682	336	52	53	15	3	3	1.444
Suède	1	535	193	39	199	13	311	1.291
Suisse	642	11.971	178	16	78	57	33	12.915
Tchécoslovaquie	170	147	1	5	1	7	»	301
U. E. belgo-luxembourgeois	6.250	5.229	1.639	119	160	393	444	14.254
Indes anglaises	«	12	97	16	16	25	161	327
Indes néerlandaises	99	23	79	93	26	5	7	332
Japon	»	20	7	3	5	»	2	37
Egypte	154	47	181	28	56	«	27	493
Argentine	14	5	136	11	»	»	1	167
Brésil	143	51	195	63	46	1	24	523
Canada	140	14	71	17	43	56	38	379
Etats-Unis	20	«	3.158	1.263	682	94	2.153	7.370
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux	49	155	39	75	15	»	18	351
Méridionaux	21	19	25	6	4	«	27	102
Colombie	«	13	12	22	9	2	23	81
Mexique	530	55	19	9	2	5	14	634
Vénézuéla	245	2	109	33	12	8	12	421
Uruguay	»	»	28	1	«	»	6	35
Afrique occidentale française	3.880	4.928	105	96	84	«	218	9.311
Algérie	35	57	791	75	140	130	562	1.790
Indochine française	456	995	248	27	66	70	291	2.154
Madagascar	807	4.514	75	55	235	11	106	5.800
Maroc (zone française)	34	7	177	11	60	«	175	464
Tunisie	12	»	231	7	31	«	96	377
Afrique équatoriale française	211	422	14	110	108	«	28	893
Cameroun (mandat français)	81	32	9	8	18	»	44	192
Guadeloupe	864	908	114	13	2	1	225	2.127
Martinique	865	1.238	118	19	7	6	206	2.459
Réunion	184	1.247	12	10	3	42	53	1.551
Autres pays	1.222	645	981	286	192	86	309	3 781
Totaux	24.375	39.262	13.271	3.440	3.095	2.234	7.091	92 768

Tableau comparatif des

RÉGIONS	Départements	NOMBRE de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte en		DIMINUTIONS ET AUGMENTATIONS pour 1938 comparées aux déclarations totales de 1937 (Diminution totale de 27.399 soit 1,68 o/o)		IMPORTANCE DE LA RÉCOLTE	
		1937	1938	Augmentation	Diminution	1937	1938
1	2	3	4	5	6	7	8
		hl.	hl.	o/o	o/o	hl.	hl.
Région du Midi (Littoral Méditerranéen)	Pyrénées-Orientes	29 285	29.514			2.746 790	3.812 693
	Aude	41 140	41.971			5.013 153	8 461.048
	Hérault	70 590	68 995			8.818.739	10.326.837
	Gard	48.808	49.182			4.162.426	5 101.320
	Bouches-du Rhône	24.936	22 721			1 320.738	1.630.427
	Var	36.073	35.270		— 0,19	2 269.197	1.929.962
	TOTAUX	250.832	247.653			24.360.743	30.962.292
Région du Sud-Ouest (Bassin de la Garonne et de la Charente)	Hte-Garonne	37.4[illegible]0	37.415			933 817	808.839
	Tarn	30.871	30 146			969.966	912 869
	Tarn-et-Gar.	23 816	21.032			573.178	447.690
	Gers	35.716	34.525			1.276.708	1.010.647
	Lot	15 872	13 817			291.756	146.495
	Lot-et-Gar.	35 640	33.264			872 640	747.672
	Landes	22 653	20.639			487.093	388.613
	Gironde	61.620	60 168			3.336.676	3.457.751
	Dordogne	44 378	38 098			1.027 689	718.828
	Charente	29 567	28.781			949.838	1 053.827
	Charente-Inf	42 315	42 419		— 1,24	1 318.9[illegible]0	1.551.677
	TOTAUX	379 883	359.704			12.038.341	11.244.928
Région de l'Est (Côtes du Rhône Beaujolais Bourgogne)	Drôme	34 661	32 685			493.134	399.685
	Ardèche	38.000	37.003			820.008	805.237
	Isère	52.997	51 362			666.176	591.681
	Loire	24.759	23.949			329 248	309.429
	Rhône	25.184	24.242			694.315	604.568
	Ain	39 843	3[illegible].811			379 318	248.271
	Saône-Loire	48 003	44 262			728.186	488.048
	Jura	13 728	12.656			93.883	63.761
	Côte-d'Or	18 595	18.038			259.590	235.159
	Yonne	12.750	12.960		— 0,71	170.424	143 167
	TOTAUX	299.520	287.963			4.634.282	3 879.006
Région de la Loire (Loire moyenne Loire-Inférieure)	Loiret	18.301	19 050			267.670	327.395
	Loir-et-Cher.	30.103	31.181			818.007	1.145.831
	Indre-Loire	37.207	40.209			761.638	1.154.856
	Maine-Loire	4[illegible] 971	44 451			969.347	1.263.117
	Vendée	62.347	64 0[illegible]9	+ 0 69		839 950	1.000.031
	Loire-Infér.	54 467	57 576			845 904	1 220.098
	TOTAUX	245.366	256.565			4.502.516	6.114.328
Autres Départements		434 598	423.066		— 0,71	5.839 539	5 710.443
Ensemble de la France		1.610 204	1.574 957	— 2.16		51.375.421	57.907.997
Algérie		23.077	30 925	+ 0,48		15.423.964	21.489.802
Totaux généraux		1.633.281	1 605 882	— 1,68 o/o		66.799.385	79 397.799

Diminution des déclarations 27.399, soit = 1,68 $\frac{27.399 \times 100}{1.633.281}$ = 1,68 o/o.

PARTICIPATION en o/o par rapport à la production totale France et Algérie				PARTICIPATION par rapport à l'augmentation de 18,86 o/o de la récolte de 1938 sur celle de 1937		QUANTITÉS de vins blancs rouges ou rosés provenant de cépages dont la plantation est interdite (loi 24-12-34 art. 6)	QUOTITÉ en o/o par rapport à la totalité des vins récoltés dont la plantation est interdite
1937	1938	Augmentation	Diminution	Augmentation	Diminution	1938	1938
9	10	11	12	13	14	15	16
o/o	o/o	o/o	o/o			hl.	o/o
						»	
						»	
						»	
						2 032	
						»	
						806	
36,50	38,99	+ 2,49	»	+ 9,88	»	2.918	0,14
						1.250	
						11	
						»	
						23.550	
						1.008	
						14.533	
						30.107	
						87.243	
						58.727	
						12.152	
						59.738	
18 »	14,16	»	— 3,84	»	— 1,19	288.319	13,50
						8.645	
						27.163	
						16.738	
						1.194	
						10.534	
						17.846	
						109.522	
						4.233	
						20.225	
						15.584	
6,90	4,89	»	2,01	»	— 1,13	231 684	10,85
						165 576	
						122.766	
						9.183	
						163.873	
						597.926	
						277.212	
6,70	7,70	+ 1,00	»	+ 2,41	»	1.336.536	62,58
8,80	7 19	»	— 1,61	»	— 0,19	276.307	12,93
»	»	»	»	+ 9,78		2 135.764	100 o/o
23,10	27,07	+ 3,97	»	+ 9,08		»	»
100 o/o	100 o/o	»	»	+ 18,86 o/o		2.135.764	100 o/o

77.397.799 (1938)
66.799.385 (1937)

Augmentation de 12.598.414 hl. soit 18,86 o/o

$$\frac{12.598.414 \times 100}{66.799.385} = 18\ 86.$$

Etat comparatif des superficies plantées et des déclarations en 1937-1938

RÉGIONS	Départements	NOMBRE de viticulteurs ayant fait une déclaration	SUPERFICIES plantées déclarées	NOMBRE de viticulteurs ayant fait une déclaration	SUPERFICIES plantées déclarées	DIMINUTION ET AUGMENTATION du nombre des déclarations par rapport à la diminution totale de 1.68 o/o sur l'année 1937		AUGMENTATION ET DIMINUTION des superficies plantées par rapport à l'augmentation de 0.78 o/o sur l'année 1937	
		1937		1938		Augmentation	Diminution	Augmentation	Diminution
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		hl.	hl.	hl.	hl.				
Région du Midi (Littoral Méditerranéen)	Pyrénées-Orient^les	29.255	69.663	29.514	70.283				
	Aude	41.440	125.317	41.971	125.745				
	Hérault	70 590	189.180	68.995	195 656				
	Gard	48.808	86.257	49.182	87.192				
	Bouches-du-Rhône	24.396	33.894	22.721	33.693				
	Var	36.073	64.708	35.270	64.457				
	TOTAUX	250 832	569.019	247.653	577 036		— 0,19	+ 0,43	
Région du Sud-Ouest (Bassin de la Garonne et de la Charente)	Hte-Garonne	37 440	28.4 7	37.115	29.493				
	Tarn	30.071	35.768	30.116	34.914				
	Tarn-et-Gar.	23.816	21.734	21.032	20.625				
	Gers	35.716	50.545	34.525	50.175				
	Lot	15 872	14.106	13.517	13.041				
	Lot-et-Gar.	35.640	35.651	33.264	35 414				
	Landes	22.653	16.668	20.639	15.538				
	Gironde	61.620	130.024	60.168	130.411				
	Dordogne	44.378	43.161	38 098	41.718				
	Charente	29.567	27.727	25.78	27.718				
	Charente-Inf	42.315	40.258	42.449	40.343				
	TOTAUX	379.888	445.099	359.704	439.387		— 1,24		— 0,31
Région de l'Est (Côtes du Rhône Beaujolais Bourgogne)	Drôme	34.661	15 812	32.685	15.972				
	Ardèche	38.000	21.295	37.003	21 130				
	Isère	52.997	13.993	51.362	13.728				
	Loire	24.759	10.371	23.919	14.760				
	Rhône	25.184	22.279	24.242	22.317				
	Ain	30.843	8 395	30.811	8.328				
	Saône-Loire	48.003	19.186	44.262	18.828				
	Jura	13.728	3.573	12.656	3.491				
	Côte-d'Or	18.595	10.291	18.038	10.141				
	Yonne	12.750	5.367	12.960	5.446				
	TOTAUX	299.520	130.562	287.968	134.144		— 0,71	+ 0,19	
Région de la Loire (Loire moyenne Loire-Inférieure)	Loiret	18.301	5.976	19.050	6.013				
	Loir-et-Cher	30.103	22.274	31.181	22.969				
	Indre-Loire	37.207	27.292	40.909	28.715				
	Maine-Loire	42 971	31.277	44.451	31 220				
	Vendée	62.317	19.257	64.099	20.187				
	Loire-Infér.	54.467	26.524	57.576	27,516				
	TOTAUX	245 366	132.580	256.506	136.520	+ 0,69		+ 0,31	
Autres Départements		434.508	187.716	423 036	188 420		— 0,71	+ 0.04	
Ensemble de la France		1.610.204	1.464.976	1.571 957	1,475.533	— 2,16		+ 0,60	
Algérie		230.077	394.513	30.025	398.629	+ 0,48		+ 0,23	
Totaux généraux		1.633.281	1.859.489	1.605.882	1.874.162	— 1,68 o/o		+ 0,78 o/o	

Par ailleurs, il reste à préciser la répercussion que peut avoir sur la qualité des fourrages la proportion des différents principes nutritifs à faire entrer dans la fumure, étude de longue haleine certes, mais dont l'intérêt ne peut échapper à ceux que préoccupent le rendement et la qualité des fourrages de Crau.

REMARQUES SUR LES BEDOUCES ET LES FOINS CHATAIGNÉS

Les *bedouces* sont, comme on le sait, les débris de pailles et de gousses qui restent après le battage de la luzerne. On peut se demander dans quelle mesure l'introduction de ces substances dans une farine de luzerne ou de foin constitue une fraude. L'analyse de deux échantillons de bedouce va nous permettre de nous faire déjà une première opinion. Voyons d'abord ce que nous donne l'analyse immédiate :

	Protides	Lipides	Ext. n. Az.	Cellulose o/o al.	Cellulose o/o mat. s.	Cendres
	—	—	—	—	—	—
Bedouce nº 1	10,06	0,91	40,86	28,[illegible]0	33,30	5,75
— nº 2	9,66	0,83	4[illegible],67	29,67	34.40	5,24

L'examen de ces chiffres analytiques nous montre que, si la proportion de protides est assez élevée et se rapproche de la quantité contenue dans le foin normal, par contre, celle des lipides est faible. Mais, fait plus important encore, le taux de cellulose est nettement plus élevé que dans ceux des foins de Crau que nous avons analysés. La substitution partielle des bedouces à la farine de luzerne et de foin constitue donc une fraude ou, pour le moins, une opération préjudiciable à la valeur alimentaire d'une farine.

Par ailleurs, l'analyse minérale, dont nous reproduisons ci-dessous les résultats, indique que les bedouces sont moins minéralisées que les foins de Crau. Leur dosage en acide phosphorique et en potasse notamment est très inférieur. Une farine de foin renfermant une quantité importante de bedouces pourra donc donner à l'analyse des chiffres anormalement bas en P^2O^5 et en K^2O. Voilà une indication qui, jointe à celle que fournit le dosage de la cellulose, pourrait permettre aux chimistes chargés du contrôle de présumer la fraude.

	P^2O^5	K^2O	CaO	MgO	Alcalesc.
	—	—	—	—	—
Bedouce nº 1	0,18	0,80	1,76	0,60	85
— nº 2	0,17	0,66	1,78	0,63	87,60

Par *foin châtaigné*, il faut entendre un foin qui a subi un commencement de fermentation. Dans une note récente à l'Académie d'Agriculture (mars 1938), le professeur Costantino Gorini (Milan) attire l'attention sur les différences qui existent entre l'ensilage lactique, qui donne un fourrage de haute valeur alimentaire, et l'ensilage butyrique aboutissant à un produit de faible valeur nutritive et même dangereux pour le bétail.

Dans quelle mesure la composition chimique d'un foin est-elle modifiée par la fermentation en silo ?

Un bon foin châtaigné et un foin témoin de même origine nous furent adressés par les soins de M. de Garam, à Miramas. L'examen des chiffres analytiques que nous consignons ci-dessous est très suggestif.

	Protides —	Lipides —	Ext. n. Az —	Cellulose o/o alim. —	Cellu'ose o/o mat. s. —
Foin chataigné	9,9	1,4	44,08	20,4	23,7
Foin témoin	8,9	1,4	43,17	25,0	29,1

Nous contatons notamment que le foin châtaigné est plus riche en prodides et nettement moins chargé en cellulose. Cette diminution du pourcentage en cellulose lorsqu'on passe du foin témoin au foin châtaigné, et qui résulte probablement de l'hydrolyse d'une partie de la cellulose totale par fermentation en silo, est à retenir au point de vue pratique. Il est probable, comme le laisse entendre le professeur Costantino Gorini, que les conditions dans lesquelles se produit la fermentation jouent un rôle essentiel dans la qualité des produits obtenus.

L. Maume,
Professeur de Chimie Agricole à E.N.A.M.
Directeur de la Station de recherches Chimiques.

QUESTIONS DIVERSES

De Gurgy à Tunis par la route Napoléon

Durance

On descend alors vers Gap dans le bassin de la Durance, que nous suivrons jusqu'à Aix-en-Provence, en quittant à Sisteron la Route Napoléon.

Dans toutes nos étapes, nous tâchons de nous procurer du raisin frais. La saison en est avancée et le raisin souvent trop mûr, peu sucré ou trop cher. La banane a profité de l'irrégularité de la production française pour s'introduire partout. Dans un restaurant de Gap, on consent à échanger pour dessert une banane (non mûre d'ailleurs) par du raisin.

La route de Sisteron à Aix suit généralement la terrasse d'alluvions anciennes de la Durance, au pied de laquelle rampe le chemin de fer. Ce dernier montre surtout les cultures arrosées. La route montre des vignes, des pêchers, des amandiers, des oliviers et de la garrigue plus ou moins dénudée sur les côtes calcaires.

Aix-en-Provence

L'arrivée sur le plateau d'Aix est un site africain. Le sol caillouteux est tellement perméable !

Au fur et à mesure que nous avançons vers la méditerranée, nous trouvons le pain léger, plus digestif. Cette impression s'accusera en Corse.

(1) Voir page 548.

Les meilleurs produits sont consommés presque toujours dans les régions non productrices — parce qu'ils supportent mieux le transport.

Ajoutons, comme nous l'avons mainte fois noté, qu'ils ne sont pas plus chers, au détail, que dans les régions de surproduction.

A Aix, on vend des vins sous les étiquettes suivantes : cépages prime, bons cépages, vieilles vignes, bonnes vignes, scintilior (blanc). Les prix s'échelonnent de 2 fr. 75 à 3 fr. 30 le litre en passant de 9 à 11 degrés. Il n'y a qu'une surtaxe de 0 fr. 25 environ pour les blancs, alors qu'ailleurs elle est parfois d'un franc.

Nous goûtons des gâteaux aux amandes. Les « pignons » faits de graines de pin-pignon sont à des prix abordables, mais les « calissons » où l'amande (de l'amandier) est broyée avec du sucre moins cher, se pèsent sur balances de pharmacien. Ils valent, en effet, trois centimes le gramme. Les amandiers ont gelé cette année. Leur produit ne saurait être de consommation courante..., non plus que l'huile d'olive du reste, dont le prix est passé de 5 francs à 13 francs le litre en trois ans.

Nous visitons le plateau de Lambesc. Les coopératives viticoles et oléicoles dispensent les agriculteurs de leurs occupations à l'abri ; il ne reste que le travail des champs pour lequel ils sont de mieux en mieux outillés. D'où dépopulation rurale.

Les vacheries subsistantes sont généralement assorties en « amouillantes » de race Schwytz et exploitées par des Suisses ou des Italiens.

A *Marseille,* le raisin « gros vert » coûte 3 fr. 50 le kilogramme et l'olivette noire, plus sucrée et plus résistante en voyage, 4 fr. 50 le kilogramme.

Le vin se vend 2 francs le litre. Dans les restaurants modestes, on donne une fiole, dite quart (en réalité 1 cinquième de litre) pour 0 fr. 50, ce qui est bon marché vu les frais généraux actuels.

Nous allons en bâteau de Marseille à Toulon. Hélas, le temps est sombre. La côte rocheuse paraît inculte et inhabitée.

La rade de Toulon nous dédommage. On nous montre le fort défendu par Napoléon.

Dans un café : « Vin du Cap Corse : Demandez un Napoléon ». En voilà un dont le nom fait recette en France, et que dire à l'étranger où c'est l'homme le plus connu de toute l'histoire mondiale.

A côté, affiche des vins du Var : rouge 9 degrés : 2 fr. 40 ; 11 degrés : 2 fr. 70 ; blanc 11 degrés : 3 fr. 40.

Corse

Nous débarquons à l'Ile Rousse où quelques dizaines de demi-muids sont sur le port, remplis de cédrats, dans l'eau de mer. Mais la production des cédrats n'est plus intéressante, par suite de la concurrence étrangère qui a réduit les prix. La consommation de cette sorte de gros citron confit doit être, du reste, bien limitée !

Avisant un débit de vins tirant au tonneau (ils sont tous ainsi en Corse), nous demandons un vin Corse ordinaire. Nous dégustons et lui trouvons un goût de vin d'Algérie. C'était de l'Algérie rosé, pur, de 12 degrés, vendu 2 fr. 40 le litre.

Les prix du vin devraient être moins élevés en Corse qu'en France, puisqu'il n'y a pas de régie. Cependant, nous notons : vins du pays à 2 fr. 75 le litre, en rouge, et 4 francs, en blanc. Il est vrai qu'il s'agit

de vins capiteux, mais que dire du vin blanc ? peut-être s'agit-il d'un vin doux ?

De Calvi à Bastia, le train monte en lacets dans des vallées presque abandonnées où le maquis (broussailles toujours vertes) à fini par gagner les oliveraies. Peut-être serait-il possible d'organiser un service analogue à celui de la « Ghaba » de Tunis, pour s'occuper des arbres tout en laissant aux propriétaires la liberté de chasser sur leur terrain. La « Ghaba » s'occupe de faire tailler les oliviers et de vendre les olives sur pied. Elle a des gardes analogues aux gardes-forestiers.

On avait abandonné aussi partiellement le ramassage des châtaignes. La cherté du pain a rappelé leur utilité cette année.

Les villages sont généralement sur les sommets, ce qui donne des sites analogues à ceux de la Kabylie, mais la Kabylie est peuplée et labourée.

Redescendu en vallée, à la gare de Ponte-Leccia, nous faisons les mêmes observations publiées il y a un quart de siècle dans nos « Aperçus agronomiques sur la Corse » (*Progrès agricole et viticole,* Montpellier, 1905).

De ce nœud indispensable des routes et voies ferrées dans un pays aussi accidenté, on arrive à Bastia par la côte orientale basse, en partie occupée par des vignes et des cultures maraîchères, en particulier des artichauts, principal produit d'exportation de l'agriculture corse.

A *Bastia,* les vins les plus réputés sont ceux de Patrimonio, près Saint-Florent.

Le « Cap Corse » n'est pas un vin fermenté, mais une mistelle d'origine quelconque rendue apéritive par une décoction. C'est une marque d'apéritif.

Les *vins* du Cap Corse sont des vins corses. De Bastia, nous nous dirigeons vers le sud, longeant la terrasse de la côte orientale réputée par ses fièvres. La route est jalonnée de postes antipaludiques.

En été la population réside dans les villages élevés.

Cette terrasse, la plus productive de la Corse, est occupée par des vignes, des arbres à noyaux, des figuiers, des céréales, des oliviers, entre lesquels s'intercalent des marais ou des maquis.

De Ghisonaccia, village de type algérien, les chênes-liège deviennent de plus en plus nombreux jusqu'à Porto-Vecchio, par Sainte-Lucie.

Cette région comporte de grands domaines plus ou moins abandonnés. Quelques-uns sont très modernisés. Ils montrent qu'on peut multiplier par quatre ou cinq la production d'un hectare de terre — réserve faite des bénéfices à distribuer aux actionnaires. Mais cela montre que le pays pourrait au moins vivre riche d'aliments.

Bonifacio est un sol calcaire, tendre, tout différent du granit et cependant le maquis a envahi aussi les oliveraies et ne semble guère différent du maquis granitique. Ce sont les mêmes genres : lentisques, ciste, chêne-vert ; peut-être manque la bruyère en arbre.

Dans toute la Corse, l'arbousier portant actuellement des fleurs blanches et des fruits rouges est très décoratif. Une partie des arbouses sert aux confitures.

Bonifacio est serré sur un rocher avec une garnison contribuant beaucoup à faire vivre les habitants qui ne récoltent guère que des

poissons et langoustes. Le vin rosé de Figari (golfe voisin) de 12 degrés se vend 2 fr. 25 le litre.

De Bonifacio à Ajaccio, la route passe de golfe en golfe par de nombreux tournants et lacets. Il faut se figurer la Corse comme une vertèbre de poisson dont les arêtes plongent dans la mer. Il n'y a aucune grande vallée collectant des vallées affluentes. Chaque canton ne peut communiquer avec le voisin qu'en passant un col à 500 mètres d'altitude et plus.

A partir de Sartène, on rencontre des vignes suivant la route vers le petit port de Propriano. Il existe même un vignoble privé dépassant cent hectares, sur une pente assez douce entre Propriano et Olmeto.

Les vals sont occupés le plus souvent par l'olivier et au-dessus par le châtaignier encadré du maquis de chêne-vert.

De temps en temps, on observe un troupeau d'une centaine de moutons noirs et blancs, à laine en mêche et de petite taille. Les bergers n'ont nullement l'allure pittoresque que se plaisent à leur donner les peintres de France ou d'Afrique du nord. Ce sont des hommes dans la force de l'âge, proprement vêtus d'un gilet de velours, d'un chapeau mou de feutre noir, et portant en bandoulière un fusil, une gourde et une musette.

Ils ont parfois à la main une badine, mais non une houlette, et se tiennent en sentinelle sur un bloc de granit regardant leur troupeau ou plutôt le devinant sous les broussailles et les roches, dans l'encadrement des chiens. L'emploi des hommes jeunes à cette fonction montre que le troupeau constitue l'exploitation principale du rural, non par sa toison qui est discontinue, ni par sa viande qui est minime (15 kilogrammes vif) et peu appétissante vu l'âge des brebis, mais par son lait. Proportionnellement à son poids, la brebis corse est très laitière. Durant les six mois, de novembre à avril, les producteurs de l'Aveyron achètent ce lait pour le transformer en fromage qui s'affinera dans les caves de Roquefort et prendra l'appellation « Roquefort ».

Le Corse consomme surtout du fromage de chèvre, de la viande de cabri (chévreau) et de porc.

Il y a peu de bœufs de travail. Les vaches laitières importées de France (race Schwytz) n'existent guère qu'autour des villes.

Les vignes sont labourées au moyen d'araires type Avignon, surtout par des mulets. Les baudets viennent du Poitou pour saillir les petites juments corses.

Comme on ne mange pas la viande d'équidé, les navires emportent vers la France des ânes, des mulets et des vieux chevaux et rapportent des vaches de boucherie qui ne sont pas toutes de premier choix, à voir celles qui figuraient sur le pont de notre bâteau et les morceaux débités au marché.

Ajaccio est la plus jolie ville de Corse, favorisée par le site et le climat. Il faudra encore du temps pour que soient appétissantes les ruelles et les escaliers des grandes maisons sans concierge.

Napoléon y figure enfant, premier consul, à pied, à cheval.

On a trouvé moyen de lui donner plusieurs rues : rue Bonaparte, rue du Premier Consul, cours Napoléon. Ce dernier est le plus animé de la ville. Il y a de nombreux cafés où l'on consomme beaucoup d'apéritifs blanchissant dans l'eau, mais peu de vin.

Le vin se consomme dans des boutiques avec un rang de fûts et un rang de tables, ce qui diminue les frais entre le tonneau et les lèvres :

2 fr. 50 le litre. Le raisin blanc vaut 4 francs le kilogramme, l'olivette 4 fr. 50 à 5 francs.

Dans les environs, plusieurs vignobles cultivés en gobelets comme dans le Midi de la France. Les vignes sur faisceaux de roseaux que nous décrivions en 1905 deviennent l'exception.

Après les vendanges, les vignes sont louées jusqu'à cent francs l'hectare pour le parcours des moutons. Cette année, il a plu. Les moutons broutent l'herbe, respectant les feuilles jaunies de la vigne d'automne.

On compte, en Corse, 6.000 hectares de vigne produisant 200 à 240.000 hectolitres d'un vin généralement alcoolique (12 à 13 degrés). Certains viticulteurs réussissent de bonnes bouteilles de Malvoisie et même des vins de liqueur obtenus par « passerillage » sur la souche.

On pourrait en produire davantage, en Corse comme en Afrique du nord. On se plaint de la cherté de la main-d'œuvre presque exclusivement italienne.

La vigne est, du reste, la culture la mieux soignée. On plante, sur défoncement, des boutures de Rupestris ou de Riparia × Rupestris 3309 qu'on greffe généralement sur place en cépages du pays résistant à la pourriture ou en Bouschet, Cinsaut ou Aramon.

La Corse paraît à peu près se suffire en vin, mais non en fruits. Elle pourrait produire davantage de fruits à noyaux et d'oranges.

Tunis. — Nous faisons la traversée sur un bateau dont le pont est occupé par des demi-muids vides faisant retour de Marseille à Tunis.

Nous avons parlé de la viticulture tunisienne en 1935-1936. Dans ce faible délai, le phylloxéra est venu... Dès notre arrivée, nous avons la chance d'assister à des conférences sur la lutte directe dans le vignoble et la mission d'étude des porte-greffes en Oranie. Les prix ont doublé en trois ans.

Au détail, le vin coûte environ 2 francs le litre. De plus en plus, on vend en bouteilles étiquetées portant le nom du cru ou la marque. Les vins rosés semblent les plus abondants dans cette vente directe. Il n'y a plus de raisins chez les fruitiers.

Au cours de ce voyage, nous nous sommes demandé si on ne pourrait pas rendre plus portatif le raisin. C'est surtout sa facilité d'être mise à la poche et mangée proprement qui explique l'extension énorme prise par la banane, même dans les régions fruitières.

Le raisin ne peut pas se porter dans la poche et il englue les doigts. Peut-être pourrait-on envisager de couper les grapillons et les insérer dans des étuis de carton entouré de papier sulfurisé. On a bien trouvé des boîtes en carton pour le transport des gâteaux.

Pour les prunes, nous mettons à la poche des rouleaux (analogues aux rouleaux des sous) placés verticalement côte à côte. Pour le raisin c'est plus difficile. On ne peut guère songer à couper chaque grain avec son pédoncule.

Les raisins à peau épaisse son préférés du voyageur et même de la ménagère qui rapporte du marché une collection de fruits, légumes et autres produits.

Ce ne sont donc pas les mêmes cépages qui conviennent à l'amateur consommant à la treille et au commerce du raisin de table.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

A l'Assemblée générale d'Alpes et Provence
(10 et 11 décembre 1938)

Le redressement économique et financier. — Considérant que le redressement financier du Pays doit être cherché plus dans la réduction du train de vie de l'Etat et dans la limitation de ses activités économiques, que dans le développement de la fiscalité,

Considérant que le redressement économique de la France est subordonné à la prospérité de son agriculture,

Demande que l'Etat procède à une diminution effective des dépenses publiques par des révisions et compressions budgétaires massives analogues à celles que s'imposent les particuliers et spécialement les agriculteurs dans l'établissement de leur budget personnel ;

Demande que l'Etat cesse de se livrer à des activités industrielles ou commerciales pour lesquelles il n'est pas fait ;

Exige qu'une politique agricole cohérente coordonne les productions des colonies et celles de la métropole, canalise et amplifie les transactions entre la France et ses territoires d'outre-mer, en ayant le souci prédominant d'éviter à l'avenir la concurrence entre l'agriculture métropolitaine et l'agriculture coloniale ;

Regrette, à la suite du programme établi par les Assemblées agricoles coloniales (C.N.E. et Confédérations coloniales) qu'aucun décret-loi ne soit encore venu sanctionner les conclusions de ces études, en vue d'harmoniser la production de la France continentale et de ses territoires d'outre-mer ;

Demande instamment que dans le plan de relèvement économique tenté par le Gouvernement, des mesures soient prises d'urgence par lui, en ce sens.

***

Les relations internationales agricoles. — L'Assemblée générale de l'Union des syndicats agricoles des Alpes et Provence, réunie à Marseille les 10 et 11 décembre, après avoir entendu le rapport sur « Les relations agricoles internationales »,

Demande instamment la prise en considération de l'ensemble des mesures suivantes qui ne sauraient être mises en œuvre fragmentairement sans que les résultats à attendre soient compromis :

1° L'ajustement progressif des importations coloniales des denrées agricoles concurrentes de celles produites par la Métropole au niveau des besoins de la France continentale, compte tenu du redressement nécessaire de la production agricole métropolitaine qui doit être en mesure d'effectuer, de façon sûre, le ravitaillement alimentaire du pays en cas de conflit ;

2° En contre-partie, l'encouragement et la protection de la production des matières premières agricoles dans la Métropole et dans les territoires français d'outre-mer, notamment des textiles, graines oléagineuses, carburants végétaux, dont la Métropole a besoin et qui fournissent à la production d'outre-mer de vastes et durables possibilités d'activité.

3° L'instauration d'une politique de réciprocité dans le domaine des échanges extérieurs, réservant à l'agriculture métropolitaine la priorité des contre-parties dont elle supporte le poids, du fait des importations agricoles étrangères.

Dans cet ordre d'idées,

Approuve la formation et les travaux du Comité français des Relations agricoles internationales, sous les auspices duquel a été formée la Chambre agricole franco-polonaise,

Considérant les heureux résultats obtenus par ces organismes,

Invite les groupements agricoles nationaux à poursuivre dans ce cadre leur collaboration active pour l'étude et l'organisation rationnelle des relations agricoles internationales avec l'étranger, du raffermissement de l'influence agricole dans le monde.

* * *

La coordination des transports. — L'Assemblée demande : 1° Que les usagers agricoles soient appelés à participer à tous les comités du Conseil supérieur des transports et notamment au Comité des équilibres tarifaires ;

2° Que la consultation des Chambres de Commerce, d'Agriculture, soit obligatoire en matière d'homologation de tarifs de transports de marchandises sur route, ainsi que cela se pratique pour les homologations de tarifs de chemin de fer ;

3° Que les écarts ruraux de communes urbaines soient assimilés aux communes rurales pour l'application du cammionnage rural ;

4° Que soit abrogé le contingentement des véhicules de transports privés, même supérieur à douze tonnes ;

5° Que la définition de « Transports privés » soit complétée, en spécifiant que sont réfutés privés les transports qui ne revêtent pas un caractère nettement commercial, notamment les transports effectués par les syndicats ou coopératives agricoles pour le compte de leurs adhérents, pour les opérations prévues à leurs statuts.

(à suivre)

Les fermages payables en blé. — Le décret-loi du 17 juin 1938 avait assimilé aux « détenteurs de blé » les propriétaires recevant du blé en paiement de leurs fermages et les avait par suite assujettis au paiement d'une taxe d'excédent uniformément majorée de 150 pour 100 (soit 30 fr. + 50 pour 100 à titre provisoire = 45 francs.

Cette anomalie a aujourd'hui disparu. Aux termes du décret du 20 octobre (*J. O.* du 21 octobre 1938) les propriétaires recevant du blé en paiement de leurs fermages sont désormais assimilés à des récoltants, avec toutes les conséquences que cette assimilation comporte.

Il en résulte d'abord que ces propriétaires devront déclarer chaque année avant le 1er octobre, à la mairie de la commune où se trouve l'exploitation « la quantité de blé de la récolte précédente ou provenant de fermages en nature livrée en vue de la vente, aux organismes stockeurs ».

Les déclarants, ayant plusieurs exploitations dans des communes distinctes doivent récapituler sur chacune de leurs déclarations celles qu'ils auront faites dans d'autres communes, et le cas échéant indiquer la

quantité totale de blé à recevoir au cours de la période allant du 1er au 30 juin de l'année suivante, au titre de fermages en nature.

Par ailleurs, ces propriléaires se verront appliquer en matière de taxes, les mêmes barêmes que les producteurs. A la condition, toutefois, qu'ils déclarent à la recette buraliste des contributions indirectes de leur domicile, les quantités de blé qu'ils doivent recevoir de chacun de leurs fermiers, au cours de la période allant du 1er juillet au 30 juin de l'année suivante, au titre des fermages payés en nature, et qu'ils justifient que ces quantités de blé leur sont livrées en vertu de baux ayant acquis date certaine avant le 1er juillet de l'année en cours au moment de la déclaration.

Ces déclarations devront également désigner les organismes de stockage appelés à recevoir le blé et, en cas de livraison à un négociant, la Caisse régionale de crédit agricole mutuel que le déclarant choisit pour y recevoir ses paiements.

Les déclarations doivent être déposées avant le 1er octobre ; exceptionnellement, pour l'année 1938, le délai de dépôt est reporté au 1er décembre. Il en est délivré récépissé au déclarant, en autant d'exemplaires qu'il existe d'organismes de stockage désignés à la déclaration.

Rappelons que la taxe à la production a été, cette année, remplacée par une taxe d'excédent et que le barême applicable aux producteurs qui livrent à un seul organisme de stockage est le suivant :

Fraction de récolte comprise entre :

0 et	100 qx, taux simple	12 francs
101 et	200 qx, majoré de 25 pour 100	15 —
201 et	400 qx, majoré de 50 —	18 —
401 et	600 qx, majoré de 75 —	21 —
601 et	800 qx, majoré de 100 —	24 —
801 et	1.000 qx, majoré de 125 —	27 —
Fraction dépassant	1.000 qx, majoré de 150 —	30 —

Ces sommes sont provisoirement majorées de 50 pour 100 en attendant les dispositions d'un décret qui sera pris avant le 1er février 1939, qui fixera la taxe de façon définitive.

Exemple : Un propriétaire qui reçoit un fermage de 200 quintaux aura donc à payer :

a) une taxe de 0 fr. 25 pour la caisse de garantie ;
b) une taxe permanente de 4 francs ;
c) une taxe d'excédent de :

pour les 100 premiers quintaux	1.200 francs
pour les 100 quintaux suivants	1.500 francs
soit	2.700 francs

somme provisoirement majorée de 50 pour 100 = 2.700 + 1.350 = 4.050 fr. soit une taxe moyenne, par quintal, de 4.050 fr. : 200 = 20 fr. 25.

d) une provision pour frais de gestion des coopératives ;
e) éventuellement, la taxe d'usager, perçue par les coopératives, soit au total une trentaine de francs.

Or, le même propriétaire devait, sous le régime antérieur au décret du 20 octobre, payer une taxe totale voisine de 55 francs.

Si l'on ajoute que les propriétaires payés en nature bénéficieront, lors des livraisons, de la majoration mensuelle (1 fr. 50), du prix de base du blé (204 fr.), (majoration dont ne bénéficient pas les propriétaires payés en argent, à la parité des cours du blé), il est possible que dans beaucoup de cas, les propriétaires aient, cette année, avantage à faire jouer (lorsqu'elle existe) la clause de leurs baux qui leur donne la possibilité de recevoir des grains.

Les fermiers auront d'ailleurs, eux aussi, intérêt à ce mode de règlement, puisqu'ils livreront à leur coopérative des quantités moindres et que la taxe d'excédent, qui est calculée sur les quantités livrées, se trouvera diminuée d'autant.

BIBLIOGRAPHIE

Paul Parmentier. — **Les Noyers et les Carya en France.** — Librairie Vigot Frères, 23, rue Ecole-de-Médecine, Paris (6e)

Cet ouvrage illustré de plusieurs figures dans le texte, constitue un manuel très intéressant de la culture du noyer.

Les caractères botaniques de la végétation, les variétés cultivées, les conditions physico-chimiques nécessaires à la prospérité du noyer font l'objet d'exposés très complets.

D'autre part, les possibilités d'extension de cette culture, ainsi que toutes les notions d'ordre cultural (pépinières, plantations, engrais, soins d'entretien des plantations, récolte) seront lues avec profit par nos lecteurs. Suivent d'autres chapitres ayant trait aux maladies du noyer, à ses produits essentiels (bois, noix, huile, tourteaux) et accessoires (coques, feuilles, brou, écorce).

Une deuxième partie examine les noyers exotiques (Juglans et Carya) qui offrent l'un et l'autre des possibilités intéressantes de culture.

Norbert Got, Ingénieur agricole. — **Guide pour la lutte contre l'eudémis** (Imprimerie de l'Indépendant, 14, rue de la Loge, à Perpignan)

Cette brochure constitue une mise au point de toutes les questions se rapportant à la lutte contre l'Eudémis. L'auteur procède d'abord à la description de ce redoutable insecte et étudie sa biologie. Il en déduit les principes généraux qui conditionnent le succès de la lutte antiparasitaire. Il passe ensuite en revue les différents modes de traitements contre les papillons, les chrysalides, les chenilles à l'aide soit de pulvérisations liquides soit de poudrages. Le chapitre concernant la lutte biologique n'est pas négligé et les expériences réalisées dans l'Aude suivant les procédés de M. Metalnikoff (procédés décrits dans le *Progrès* par notre collaborateur M. le professeur Lisbonne) sont également mentionnées.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

Gard. — **Nimes.** — En raison des fêtes de la Noël, la Commission de constatation des cours ne s'est pas réunie le 26 décembre.

Hérault. — **Montpellier.** — Marché sans affaires, en raison de la période des fêtes de la Noël et du Nouvel an, il n'a pas été publié de cote. Néanmoins la fermeté reste orientée vers la hausse.

Dans les Coopératives on signale quelques ventes intéressantes :

Mauguio, 2 lots, 9°, 140 à 142 fr. ; Quarante, 2 lots, 9°5, 158 à 159 fr. ; Aigues-Vives, 2 lots, 9°6, 156 à 157 fr.

Sète. — *Vins de pays* : rouges, 15,25 à 16,50 ; rosés, 16 à 16 fr. 75 ; blancs, 16,75 à 17 fr. 50.

Vins d'Algérie : vins rouges, 17 à 17,50 ; rosés, 17 à 17,75.

Blanc, insuffisance d'affaires.

Hausse sur les vins de pays d'environ 25 centimes par degré.

Tendance ferme sur les Algérie, mais cours sans changement.

Béziers. — Récolte 1938 : rouges, 8°5 à 10°, 15,75 à 16 fr. 50 ; type 9°, moyenne, 16 fr. ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires.

Récolte 1937 : rouge, 10°5 à 11°, 16 fr. 50.

Eaux-de-vie, incotées.

Le froid provoque des difficultés dans les transports, et ralentit les expéditions.

On signale quelques affaires intéressantes : Près Capestang, 1.800 hl., 9°6, 155 fr. ; près Béziers, 4.000 hl., 9°2, 145 fr. ; près Nissan, 1.600 hl., 9°2, 150 fr. ; près Béziers, 1.000 hl., 8°5, 134 fr. ; près Alignan-du-Vent, 1 500 hl., vin rouge vieux 11°, et 1.200 hl., vin rouge nouveau 8°5, 150 fr. l'hl ; coop. Villeneuve-les-Béziers, 300 hl, 8°8, 140 fr. l'hl.

Olonzac — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 15,50 à 16 fr. 25 avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vins rouges 1938 : 15,50 à 16 fr. 50 le degré.

Aude. — **Carcassonne.** — Vins rouges : 8°5 à 9°, 14,75 à 15 fr. 50 ; 9° à 9°5, 15,50 à 16 fr. ; 9° à 10°, 16 à 16 fr. 25 ; 10° à 10°5, 16,25 à 16 fr. 50

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8°5, 15 fr. 50 ; 9°, 15 fr. 75 ; 10°, 16 fr. 25 ; 11°, 16 fr. 50.

Transactions nombreuses mais difficiles, en raison de la fermeté de la propriété. Cette fermeté se traduit par une hausse de 50 centimes sur les petits degrés, et 25 centimes sur les 9°. La valorisation des petits vins se développe ainsi d'un marché au suivant entrainée par la plus-value des vins à degré élevé.

On note encore de grosses affaires toutes tranches, signe caractéristique de la confiance du commerce :

1.300 hl., 8°8, à 16 fr. ; 2.800 hl., 9°, 15 fr. 75 ; 500 hl., 8°6, à 155 fr. l'hl.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 8°5 à 10°, 15,25 à 16 fr 25 le degré.

Cours très fermes, mais affaires peu nombreuses. Le vin libre est rare, et l'on attend la libération de la prochaine tranche.

On a vendu à la Coopérative l'Abri à Lézignan 2.000 hl., 9°5 à 16 fr. logé un mois.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — 8°5 à 9°, 15 à 15 fr. 50 ; 9° à 10°, 15,50 à 16 fr.

Haute-Garonne. — **Toulouse.** — Les prix pratiqués pour les 7°5 à 9° sont de 15 fr. 50, et 16 fr. pour les 9° à 10°.

ALGÉRIE.

Oran. — Récolte 1937 rouge rosé 1er choix et 2me choix, sans affaires.

Récolte 1938 rouge rosé libre, 14,75 à 15 fr. 25, sur tranches à venir, 14.50 à 14 fr. 75 ; Mascara rouges et rosés coteaux, 15,50 à 16 fr. ; vins blancs, vins rouges et rosés nouveaux, sans affaires.

En alcool prestations, les vendeurs offrent 1.625 fr. ; en noahs 1.500 fr. tranches libres. Les bloqués simples cotent 11 à 12 fr. Les bloqués compensations à 8,50-9 fr. 50 suivant transport.

TUNISIE.

Tunis. — Petit courant d'affaires. Prix très fermes à la propriété prix exigé 14 fr. 50 cave minimum pour les 13°.

TOURTEAUX

Tourteaux de coprah supérieur, disponible en vrac, 123 fr, livraison février-mars, 124 fr. ; tourteaux de coprah demi-blanc, disponible en vrac, 128 fr., livraison février-mars, 129 fr. ; tourteaux de coprah Ceylan, disponible en vrac, 135 fr. ; tourteaux de coprah Cochin, disponible en vrac, manque ; tourteaux de Palmistes, 94 fr.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 8 à 8 fr. 50 le degré Casserolle. Lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique, 6 fr. le degré A. T. Lies sèches, 20 à 22 o/o, acide tartrique, 7 fr. le degré A. T. Lies au-dessus, 7 fr. 25 le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 10 fr.

Marché : Tendance assez ferme, quelques fabricants faisant des stocks, par crainte des évènements.

ALCOOLS

Eaux-de-vie de vin : Fine languedoc. disponible, 1.200 fr., rassise disponible, 1.025 fr. ; eau-de-vie de vin, disponible, 975 fr., rassise disponible, 1.100 fr. ; eau de-vie vinique, 850 fr. ; eau-de-vie piquette (Béziers), 690-700 fr., piquette (Narbonne), 700-720 fr., les 100° départ Midi.

Marcs : Marcs de Bourgogne, 750-775 fr., d'Auvergne, 700 fr., du Centre, 625-650 fr., du Midi, 600-650 fr., les 100° départ.

CÉRÉALES

Avoines : disponible, 97 fr. ; janvier 100 fr.
Maïs : disponible, 119 fr.
Orge : disponible, 122 fr.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 18 au samedi 24 décembre 1938

	Température 1938 maxima	Température 1938 minima	Température 1937 maxima	Température 1937 minima	Pluie 1938 mill.	Pluie 1937 mill.
Tours						
Dimanche	8.	— 4.	3.	0	trac.	7.
Lundi	— 4.	11.	2.	—1.	0.	
Mardi	— 8.	—11.	6.	6.	0	3.
Mercredi	—11.	—15.	9.	9.	4.	trac.
Jeudi	8.	— 7.	10.		trac.	trac.
Vendredi	— 4.	— 8	11.	8.	trac	trac.
Samedi	— 6.	— 6.	9.	5.	trac.	trac.
Total					108.0	95.0
Angoulême						
Dimanche	10.	2.	3.	—2.	0.	
Lundi	5.	— 3.	6.	2.	0.	6.
Mardi	— 3.	— 8.	11.	5.	3.	27.
Mercredi	— 6.	—13.	12.	7.	4.	trac.
Jeudi	— 5.	— 8.	15.	5.	0.	
Vendredi	0.	— 6.	11.	3.	trac.	
Samedi	— 3.	— 5.		6.	trac.	
Total					138.0	150.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche	4.	— 1.	3.	—2.	0.	trac.
Lundi	1.	— 7.	4.	—5.	0.	
Mardi	— 7.	— 9.	4.	4.	8.	4.
Mercredi	— 6.	—11.	9.	5.	1.	
Jeudi	— 7.	—14.	12.	6.	trac.	trac.
Vendredi	— 1.	— 7.	12.	1.	trac.	trac.
Samedi	— 4.	— 9.	10.	3.	trac.	trac.
Total					48.0	117.0
Bordeaux						
Dimanche	9.	2.	2.	—1.	trac.	
Lundi	5.	3	3.	3.	trac.	12.
Mardi	3.	— 4.	12.	11.	3.	14.
Mercredi	— 4.	—13.	14.	8.	7.	1.
Jeudi	— 2.	— 6.	11.	3.	1.	trac.
Vendredi	1.	— 7.	8.	0.	3.	
Samedi	1.	— 9.	11.	3.	trac.	
Total					113.0	409.0
Toulouse						
Dimanche	9.	6.	3.	—4.	trac.	
Lundi	9.	6.	2.	2.	0.	2.
Mardi	7.	2	5.	5.	0.	8.
Mercredi	6	— 6.	10.	6.	1.	trac.
Jeudi	1	0.	10.	5.	0.	
Vendredi	5.	— 4.	9.	1.	1.	
Samedi	3.	— 9.	3.	0.	3.	
Total					120.0	92 0
Perpignan						
Dimanche	12.	7.	6.	—1.	0.	
Lundi	10.	8.	11.	4	trac	1.
Mardi	11.	6.	9.		19.	
Mercredi	11.	— 1.	10.	6	0.	trac.
Jeudi	3.	— 4.	11.	3.	0.	
Vendredi	4	— 2.	17.	7.	0.	
Samedi	3.	3	8.		3	
Total					137.0	40.0

	Température 1938 maxima	Température 1938 minima	Température 1937 maxima	Température 1937 minima	Pluie 1938 mill.	Pluie 1937 mill.
Reims						
Dimanche	0.	— 9.	5.	— 1.	0	1.
Lundi	6.	—13.	3.	—5.	0.	1.
Mardi	—11.	—13.	1.	—2.	trac.	trac.
Mercredi	— 9.	—11.	5.	3.	trac.	trac.
Jeudi	— 9.	—18.	9.	2.	trac.	trac.
Vendredi	— 5	—17.	8.	6.	0.	trac.
Samedi	— 6.	— 7.	9.	3.	0.	trac.
Total					78.0	130.0
Dijon						
Dimanche	— 1.	— 7.	3.	—2.	0.	4.
Lundi	— 8.	—12.	0.	—8.	0.	trac.
Mardi	— 9.	—13.	—3.	— 2.	trac.	trac.
Mercredi	— 6.	—11.	4.	3.	trac	1.
Jeudi	— 7.	—14.	8.	6.	0.	1.
Vendredi	— 7.	—13.	8.	1.	0.	
Samedi	— 6.	— 9.	8.	1.	0.	
Total					50.0	103.0
Lyon						
Dimanche	3.	— 2.	3.	—2.	0.	2.
Lundi	— 1.	— 8.	1.	—8.	trac.	1.
Mardi	— 6.	— 9.	4.	1.	3.	3.
Mercredi	— 6.	— 9.	6.	—2.	13.	
Jeudi	— 8.	—25.	6.	3.	trac	trac.
Vendredi	— 7.	—12.	7.	3.	0.	trac.
Samedi	— 7.	—21.	6.	3.	2.	
Total					83 0	161.0
Marseille						
Dimanche	11.	8.	7.	—2.	0.	
Lundi	10.	5.	7.	—4.	0.	
Mardi	8.	5	9.	0.	trac.	trac.
Mercredi	11.	2.	9.	5	25.	
Jeudi	— 3.	— 5.	13.	0.	0.	
Vendredi	3.	— 4.	12.	0.	0.	
Samedi	0.	— 5.	12.	—1.	0.	
Total					114 0	49.0
Alger						
Dimanche			13.	7.		
Lundi			17.	10.		
Mardi			19.	10.		
Mercredi			17.	9.		
Jeudi			18.	10.		
Vendredi			16.	10		
Samedi			15.	0.		
Total					•	•
Montpellier						
Dimanche	12.1	4.6	8.7	0 5	trac.	0 0
Lundi	7.3	3.9	7.8	—3.3	0 3	0.0
Mardi	5.4	3 1	6.7	—3.3	39.0	0.0
Mercredi	7.3	— 3.0	5.4	2.3	0.2	3.6
Jeudi	1 0	— 7.1	8.9	0.5	0.0	0.3
Vendredi	1.9	— 3.9	12.6	0.8	neige	0.2
Samedi	0.8	— 6.2	16.6	1.8	0.2	0.2
Total					310.6	4.3

Observations. Hiver

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.